

APERITIVOS:

Cóctel de Camarones: camarones Jumbo con salsa cóctel Caribeña	RD\$400
Camarones al Coco: camarones Jumbo cubierto de hojuelas de coco y ligeramente fritos	RD\$400
Camarones al Pastis: camarones en salsa de ajo picante al Pastis	RD\$400
Escargot: cubierto en mantequilla de ajo	RD\$400
Ceviche del Día: Atún, Mahi Mahi, Concha local (lambi)	RD\$350
Concha local (lambi) : servido en salsa crema de ajo con aromáticos	RD\$350
Pulpo Local: servido a la parrilla con aceite de oliva, limón y orégano	RD\$350
Alitas de Pollo: Buffalo, Teriyaki o BBQ con vegetales y salsa de queso Bleu	RD\$350
Satay de Pollo: con salsa de maní picante	RD\$350
Caribbean Crab Cakes: hecho con cangrejo local fresco, servido sobre verduras con Sriracha picante	RD\$350
Calamar: servido en una salsa de inmersión, frito o la parrilla	RD\$350
Tortilla frita: servido con guacamole casero (aguacate de temporada)	RD\$250
Nachos Cargados: elija ternera o pollo	
Pollo RD\$350 / Ternera RD\$375	

ENSALADAS:

Ensalada Verde Mixta:	RD\$200
Ensalada balsámica de aguacate y tomates:	RD\$200
Ensalada Capressa: con tomates frescos, mozzarella y albahaca	RD\$350
Ensalada de Cangrejo: Cangrejo local en vinagreta sobre verduras mixtas	RD\$350
Ensalada del Chef: con verduras mixtas, jamón, tomates, queso y huevos	RD\$350
Ensalada Fiesta: con lechuga, rúcula, aguacate, tomates, nueces, arándanos y queso bleu desmenuzado	RD\$400
Ensalada Cesar: con aderezo Cesar casero hecho por el Chef con tocino y anchoas	RD\$350
Añada: Pollo RD\$100 / Filete RD\$150 / Atún sellado RD\$200 / Camarones RD\$200	

SOPAS & CREMAS:

Bisque de Langosta:	RD\$400
Crema de Ahuyama:	RD\$350
Sopa de Vegetales:	RD\$275
Sopa de Pollo:	RD\$300
Sopa de Cebolla gratinada:	RD\$350

Impuestos incluidos y se aceptan las principales tarjetas de crédito